

Corona



Ingredientes

Manteca: 270 g

Huevos: 6 Unidades

Leche: 225 g

Azúcar impalpable: 100 grs.

Polvo para hornear: 6 grs.

Cacao: 50 g

Harina: 270 grs.

Chocolate semi amargo: 200 g

Frutas secas: 300 grs.

Azúcar Negra: 250 grs.

Harina de almendras: 100 g

Preparación de la Receta

Budín

- Fundir a baño de maría el *chocolate* semi amargo con la *manteca*
- Batir el azúcar negra junto con el azúcar talco o impalpable, los huevos y la *harina* de almendras
- Incorporar a este batido el *chocolate* y la *manteca* derretida
- Intercalar los secos tamizados con la leche y por último agregar con movimientos envolventes la fruta seca
- Colocar la preparación en un molde de pan dulce de 1 kilo
- Cocinar en un horno a 160 grados por 45 minutos.

Para el armado

- Cortar el budín para darle la altura deseada
- Con el excedente dar forma a la parte superior
- Hacer una pasta para revocar con las migas del *bizcochuelo* y *crema* o dulce
- Enfriar
- Estirar masa para forrar tortas.
- Cubrir la torta con dulce de leche previamente entibiado en microondas

- Realizar el primer forrado
- Rociar la torta forrada con una mezcla de 70% de alcohol y 30% de agua
- Estirar una masa de *color* y realizar un segundo forrado.

Para la decoración

- Modelar con pasta de goma las cuñas de la corona
- Dejar secar hasta que endurezcan
- Con masa realizar los detalles de engarce
- Pegar con agua
- Pintar con pintura comestible dorada
- Completar con perlas comestibles.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/corona>